




REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
Ministério do Desenvolvimento, da Indústria e Comércio Exterior.
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
Diretoria de Patentes

CÓPIA OFICIAL
PARA EFEITO DE REIVINDICAÇÃO DE PRIORIDADE

O documento anexo é a cópia fiel de um
Pedido de Patente de Invenção
Regularmente depositado no Instituto
Nacional da Propriedade Industrial, sob
Número PI 0303052-0 de 10/10/2003.

Rio de Janeiro, 10 de Dezembro de 2003.


GLÓRIA REGINA COSTA
Chefe do NUCAD
Mat. 00449119

10 OUT 10 41 010334

DEPÓSITO DE PATENTE

Protocolo

Número (21)

Classificação do INPI

DEPÓSITO

Pedido de Patente ou de
Certificado de Adição



PI0303052-0

depósito

data de depósito

Ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial:

O requerente solicita a concessão de uma patente na natureza e nas condições abaixo indicadas:

1. Depositante (71):

1.1 Nome: JOSÉ BARBOSA MACHADO NETO

1.2 Qualificação: EMPRESÁRIO 1.3 CGC/CPF: 11941735860

1.4 Endereço completo: R PREFEITO JOSÉ CARLOS, 750, JARDIM SANTA JULIA,ITUPEVA, SP.

1.5 Telefone: 11 45917200

FAX: 11 45912359

☐ continua em folha anexa

2. Natureza:

☒ 2.1 Invenção ☐ 2.1.1. Certificado de Adição ☐ 2.2 Modelo de Utilidade

Escreva, obrigatoriamente e por extenso, a Natureza desejada: **PATENTE DE INVENÇÃO**

3. Título da Invenção, do Modelo de Utilidade ou do Certificado de Adição (54):
MÉTODO DE OBTENÇÃO DE ARTIGO ALIMENTÍCIO

☒ continua em folha anexa

4. Pedido de Divisão do pedido nº , **de**

5. Prioridade Interna - O depositante reivindica a seguinte prioridade:

Nº de depósito Data de Depósito (66)

6. Prioridade - o depositante reivindica a(s) seguinte(s) prioridade(s):

País ou organização de origem	Número do depósito	Data do depósito

☐ continua em folha anexa

7. Inventor (72):

☐ Assinale aqui se o(s) mesmo(s) requer(em) a não divulgação de seu(s) nome(s)
(art. 6º § 4º da LPI e item 1.1 do Ato Normativo nº 127/97)

7.1 Nome: JOSÉ BARBOSA MACHADO NETO

7.2 Qualificação: EMPRESÁRIO

7.3 Endereço: R PREFEITO JOSÉ CARLOS, 750, JARDIM SANTA JULIA- ITUPEVA SP.

7.4 CEP: 13295000

7.5 Telefone 11 45917200

☐ continua em folha anexa

8. Declaração na forma do item 3.2 do Ato Normativo nº 127/97:

☐ em anexo

9. Declaração de divulgação anterior não prejudicial (Período de graça):

(art. 12 da LPI e item 2 do Ato Normativo nº 127/97):

☐ em anexo

10. Procurador (74):

10.1 Nome ANTONIA ANDREOLI

CPF/CGC: 29539846820

10.2 Endereço: R EMILIO FEHR, 192, JD. DAS HORTÊNCIAS, JUNDIAÍ SP.

10.3 CEP: 13209380

10.4 Telefone 11 45212727

11. Documentos anexados (assinale e indique também o número de folhas):

(Deverá ser indicado o nº total de somente uma das vias de cada documento)

<input checked="" type="checkbox"/>	11.1 Guia de recolhimento	01 fls.	<input checked="" type="checkbox"/>	11.5 Relatório descritivo	09 fls.
<input checked="" type="checkbox"/>	11.2 Procuração	01 fls.	<input checked="" type="checkbox"/>	11.6 Reivindicações	03 fls.
<input type="checkbox"/>	11.3 Documentos de prioridade	fls.	<input checked="" type="checkbox"/>	11.7 Desenhos	01 fls.
<input type="checkbox"/>	11.4 Doc. de contrato de Trabalho	fls.	<input checked="" type="checkbox"/>	11.8 Resumo	01 fls.
<input checked="" type="checkbox"/>	11.9 Outros (especificar): FL. ANÉXA				01 fls.
	11.10 Total de folhas anexadas:				17 fls;

12. Declaro, sob penas da Lei, que todas as informações acima prestadas são completas e verdadeiras

Jundiaí, 09/10/2003
Local e Data

Antonia Andreoli
Assinatura e Carimbo

ANTONIA ANDREOLI
API Nº 00184
CPF Nº 295.398.468-20

3. Título da Invenção: MÉTODO DE OBTENÇÃO DE ARTIGO ALIMENTÍCIO PARA CONSUMO IMEDIATO OU POSTERIOR PREPARADO PROVIDO DE MARCAÇÃO OU GRAVAÇÃO PRATICADA NA SUPERFÍCIE EXTERIOR DO ARTIGO ALIMENTÍCIO E ARTIGO ALIMENTÍCIO COM SUPERFÍCIE MARCADA.

Antonia Andreoli

ANTONIA ANDREOLI
AP I Nº 00184
CPF Nº 295.398.468-20

"MÉTODO DE OBTENÇÃO DE ARTIGO ALIMENTÍCIO PARA CONSUMO IMEDIATO OU POSTERIOR PREPARADO PROVIDO DE MARCAÇÃO OU GRAVAÇÃO PRATICADA NA SUPERFÍCIE EXTERIOR DO ARTIGO ALIMENTÍCIO E ARTIGO ALIMENTÍCIO COM SUPERFÍCIE MARCADA".

Trata a presente invenção de um método de obtenção de artigo alimentício para consumo imediato ou para posterior preparo provido de marcação ou gravação praticada na superfície exterior do artigo alimentício e artigo alimentício com a superfície gravada, mais particularmente trata de um método de preparo de artigos alimentícios, preferencialmente carnes de qualquer tipo, qualidade e apresentação, os quais passam a ter, em pelo menos uma das superfícies externas, marcações passíveis de serem reconhecidas através da visão e/ou do tato, uma vez que ditas marcações são obtidas através de processos que utilizam dispositivos produtores de calor do tipo cabeçotes metálicos hiper-aquecidos, laser ou outro meio qualquer equivalente.

Conforme é de conhecimento, tanto de consumidores como de fabricantes de produtos alimentícios em geral, é condição obrigatória a existência das mais diversas indicações gráficas no produto a ser comercializado, indicações estas do tipo logotipo, procedência, lote de fabricação, data de validade, etc., sendo as mesmas, quase que na totalidade das vezes, aplicadas na embalagem do produto a ser consumido ou, quando muito, feitas através de selos, envoltórios de papel, plásticos ou outra forma adequada.

É grande a preocupação dos fabricantes em desenvolver embalagens ou envoltórios passíveis de se manterem mais tempo possível junto do produto, de maneira a fazer com que não só a marca do produto permaneça mais tempo exposta, como também

visando manter todas as informações pertinentes ao produto mais tempo junto ao mesmo, garantindo, assim, a confiança do consumidor.

Isto ocorre não só com produtos de consumo imediato, tal é o caso dos embutidos e equivalentes, como também no
5 caso de produtos para preparo posterior.

No caso dos embutidos ou equivalentes, as embalagens são geralmente confeccionadas em plásticos de múltiplas camadas, especialmente desenvolvidas para proteger o produto dos raios luminosos e também da tinta das impressões gráficas.

10 No caso dos produtos comercializados como "pratos prontos", que já vêm temperados e cozidos/assados/fritos, os mesmos são acondicionados em embalagens desenvolvidas com o mais alto padrão de conservação e esterilização, e que podem ou não ser mantidas sob refrigeração, permitindo também o aquecimento através de
15 fornos de microondas e fornos em geral.

Outro modelo conhecido do grande público são artigos comestíveis, particularmente carnes e assemelhados ainda em estado cru, que são fornecidos com lacres cravados no próprio produto visando demonstrar a procedência dos mesmos, exercendo a função de
20 elementos certificadores; ditos lacres devem ser extraídos do produto antes do preparo do alimento, visto serem confeccionados em plástico sem resistência ao calor.

Apesar de todo o desenvolvimento realizado pelas indústrias de embalagens, é sabido que uma vez retirado o
25 produto de sua respectiva embalagem acondicionadora, quer seja para consumo imediato, quer seja para preparo em suportes adequados, o mesmo passa a se expor sem nenhuma identificação de procedência, ou seja, retirado da embalagem não é mais possível identificar o fabricante, nem os indicadores de validade, lote, etc., o que pode causar grandes

transtornos no caso de recusas ou devoluções por parte do consumidor ou até mesmo do distribuidor.

Tal fato acima relatado, por já ser habitual, faz com que a grande maioria dos consumidores, distribuidores e
5 fabricantes não se dêem conta do problema.

Para entendimento do problema existente, é aqui descrita uma situação hipotética e habitual existente no circuito comercial: o fabricante de um determinado artigo comestível, preocupado em atender não só a legislação como o consumidor final,
10 apresenta seu produto envolto numa embalagem de alto padrão de qualidade, de maneira adequada e com todas as indicações gráficas praticadas nas faces externas da embalagem. Dito produto é encaminhado ao estabelecimento distribuidor que o mantém adequadamente armazenado dentro de todas as normas de
15 conservação. O produto, uma vez exposto na prateleira ou refrigerador do estabelecimento, é adquirido pelo consumidor que, para prepará-lo para o consumo, retira-o da embalagem descartável ou simplesmente retira a tampa da embalagem (geralmente onde se encontram as indicações gráficas, tal é o caso de bandejas de produtos prontos),
20 levando-o ao forno de microondas ou outro convencional.

Caso ocorra algum problema com o produto e o consumidor precise rejeita-lo logo no início do consumo, torna-se difícil identificar a causa, uma vez que não há mais como proceder a reclamação junto ao distribuidor e, conseqüentemente ao fabricante, já
25 que todas as informações foram descartadas.

O resultado desta situação hipotética, porém corriqueira, é o prejuízo do consumidor, a decorrente perda de confiança nos distribuidores e fabricantes.

Por outro lado, caso qualquer dos dois últimos interessados tivesse sido comunicado, o prejuízo do consumidor não só poderia ser ressarcido, como também o produto devolvido seria encaminhado para que fosse identificado o problema que causou a
5 rejeição do mesmo pelo consumidor, ou seja, seria identificado se o produto danificou-se em função de problemas na embalagem, ou ainda em função do processo de fabricação e preparação do mesmo, enfim, muito procedimentos poderiam ser corrigidos se houvesse identificação no produto rejeitado.

10 Em função do exposto e, principalmente baseado na carência porque passa o mercado em relação ao estado da técnica até então presente, o ora requerente desenvolveu um método de obtenção de artigo alimentício para consumo imediato ou posterior
15 preparo provido de marcação ou gravação praticada na superfície exterior do artigo alimentício e artigo marcado em pelo menos uma das superfícies, sendo que mais particularmente trata-se de um método de marcação de indicações visuais e táteis nas faces superficiais de carnes em geral, cujo objetivo principal é fazer com que o produto oferecido para consumo imediato ou para preparo na forma de cozimento ou
20 fritura, seja dotado de marcações que podem ser reconhecidas a qualquer momento, seja dentro da embalagem, seja durante o consumo.

O método, posteriormente detalhado, é aplicado
em fatias, pedaços ou porções moídas de carne (bovina, suína, de frango, peixe e outras) já preparada, ou seja; em estado cru, cozido ou
25 assado, já temperada ou não, sendo que através de equipamentos produtores de calor, tais como laser, cabeçotes metálicos hiper-aquecidos, etc., as gravações são praticadas em pelo menos uma das superfícies externas dos ditos artigos alimentícios; ditas gravações ou marcações são previamente programadas eletrônica e remotamente num

PLC.

Assim, quando o artigo alimentício já produzido e gravado pelo método inovado, o mesmo é encaminhado para etapa de embalagem, sendo acondicionado em embalagens diversas, do tipo bandejas, "pouchs" e outras, seguindo então para distribuição e abastecimento no mercado consumidor, podendo ou não precisar de refrigeração.

Sendo assim, na hipótese de ocorrer rejeição por parte do consumidor no ato do consumo, o mesmo pode acondicionar o produto em qualquer envoltório e procurar o estabelecimento distribuidor onde o mesmo foi adquirido ou mesmo procurar o fabricante para ser ressarcido, provocando, conseqüentemente, toda a cadeia contrária, ou seja, a descoberta do problema que causou aquela rejeição. O mesmo pode ser estendido a estabelecimentos do tipo restaurantes e afins, visto que todas as gravações se encontram no produto a ser consumido.

O método ora apresentado, além de permitir que este procedimento entre fabricante/distribuidor e consumidor aconteça, fortalece o principal argumento de venda do produto, ou seja, a confiança na marca, uma vez que a mesma se encontra exposta gravada no produto até o fim de seu consumo.

A complementar a presente descrição de modo a obter uma melhor compreensão das características do presente invento e de acordo com uma preferencial realização prática do mesmo, acompanha a descrição, em anexo, um conjunto de desenhos, onde, de maneira exemplificada, embora não limitativa, se representou o seguinte.

A figura 1 mostra o método representado através de diagrama de blocos com ilustrações que melhoram o

entendimento do mesmo.

Com referência aos desenhos ilustrados, a presente invenção se refere a "MÉTODO DE OBTENÇÃO DE ARTIGO ALIMENTÍCIO PARA CONSUMO IMEDIATO OU POSTERIOR PREPARADO PROVIDO DE MARCAÇÃO OU GRAVAÇÃO PRATICADA NA SUPERFÍCIE EXTERIOR DO ARTIGO ALIMENTÍCIO E ARTIGO ALIMENTÍCIO COM SUPERFÍCIE MARCADA", mais precisamente trata de um método (1) de obtenção de artigo alimentício (2) para consumo imediato ou posterior preparo, preferencialmente artigos do tipo fatias, pedaços ou aglomerados de carnes (bovina, suína, de frango, peixe e outras) providos de marcações ou gravações (3) em pelo menos uma das superfícies externas, praticadas por equipamento (4) produtor de calor; ditas marcações sendo previamente programadas eletrônica e remotamente num PLC (P); ditas marcações (3) são praticadas de modo que os indicadores (5) (logotipo, data de fabricação, validade, lote, etc.) sejam reconhecidos de modo visual e/ou tátil na(s) face(s) superficial(is) externa(s) do referido artigo (2), esteja o mesmo dentro da embalagem (6) ou exposto para consumo.

O método (1) para ser obtido segue as seguintes etapas:

- a) O artigo alimentício (2) (carne bovina, suína, de frango, peixe e outras do tipo, por exemplo, em pedaços de Filé Mignon, Alcatra, Picanha, Lombo, Peito de Frango, Hambúrguer, Almôndegas, etc.) é conformado em fatias e/ou pedaços (2a), podendo dito artigo estar refrigerado e/ou congelado, sendo que a espessura destas fatias e/ou pedaços (2a), assim como peso das mesmas previamente determinado, dependem do fim ao qual se destinam;
- b) Após serem cortados, estas fatias e/ou pedaços (2a), podem ser temperados (T) ou não. (O tempo em que as fatias e/ou pedaços ficam

dentro do tempero - no caso da opção pelo tempero - também seria determinado de acordo com a necessidade, podendo ainda se optar por temperar as carnes, ainda cruas, resfriadas e ou congeladas, além dos ingredientes a serem utilizados, os quais são definidos de acordo com a
5 necessidade ou o sabor que se deseja produzir);

c) Estes pedaços e/ou fatias (2a), congelados e ou resfriados, são então colocados em equipamentos (E) para Cozinhar, Grelhar e ou
Assar, sendo que o tempo e a temperatura em que os mesmos
permanecerão cozinhando, grelhando e ou assando, depende de vários
10 fatores, tais como: Tipo da Carne; Espessura do pedaço ou fatia; Se a mesma estava resfriada ou congelada; A necessidade de um produto ser "bem passado" ou "mal passado"; Finalidade comercial; Entre outros;

d) Após o artigo (2) estar Cozido, Grelhado e/ou Assado, é feita a gravação (3) nos pedaços e/ou fatias (2a) dos artigos (2), através de
15 equipamento produtor de calor (4) (Gravação a quente (com cabeçote aquecido); - Gravação a Laser; -Outros equivalentes que produzam calorias atendendo as necessidades de definição da gravação, tonalidades da gravação, formas, dizeres, desenhos, informações, etc.) controlado remotamente por PLC (P), podendo estas gravações serem
20 constituídas dos seguintes elementos identificadores (5): - Marcas de Grelhas; - Logotipo da empresa; -Número do lote de produção; - Desenhos ou mensagens, a serem definidos dependendo da necessidade do mercado ou do cliente;- Entre outros;

e) Após a carne ter passado pela etapa "c" e ser Assada, Cozida ou
25 Grelhada e devidamente gravada (3) na etapa "d", a mesma é embalada em embalagem (6) do tipo bandeja plástica e/ou aluminizadas, "pouchs", entre outras que são hermeticamente seladas, podendo as embalagens ser rígidas e ou flexíveis, dependendo da necessidade do cliente e ou do mercado; as embalagens podem conter ou não divisões para serem

colocados molhos, legumes, etc., dependendo da necessidade do cliente; No momento da embalagem pode-se utilizar, entre outros, os seguintes métodos: Vácuo; Gás Inerte; Atmosfera Modificada; Nitrogênio, etc.; a colocação do produto dentro das embalagens poderia ser feita de

5 forma manual e ou automatizada;

f) Logo após o artigo (2a) estar acondicionado, a embalagem é hermeticamente selada (S);

g) após selagem, a embalagem é esterilizada em equipamento de autoclaves (A) (este equipamento tem a finalidade através de tratamento
10 térmico, esterilizar o artigo dentro das embalagens, mesmos que estas embalagens estejam hermeticamente seladas, garantindo desta forma esterilidade do produto enquanto este produto permanecer dentro da embalagem fechada); após ser esterilizado, o artigo (2a) se torna estável a temperatura ambiente, mantendo suas características por até
15 36 meses, sem a necessidade de refrigeração; as embalagens podem, portanto, serem armazenadas, transportadas e comercializadas, dentro das embalagens sem a necessidade de estar sendo mantida sob refrigeração;

h) O artigo (2a) (temperado, preparado, marcado e embalado) já se
20 encontra pronto para o consumo, podendo ser aquecido de diversas formas, como segue abaixo:

- Microondas (M): As embalagens estão prontas para serem levadas diretamente para o microondas para serem aquecidas.

- Forno elétrico ou a gás (F1): Neste caso o produto deverá ser
25 retirado de sua embalagem original e aquecido da maneira que mais for conveniente;

- Fogão (F2): Neste caso também o produto deverá ser retirado da embalagem para ser aquecido, fazendo da maneira que mais for conveniente ao consumidor.

22

REIVINDICAÇÕES

1ª) “MÉTODO DE OBTENÇÃO DE ARTIGO ALIMENTÍCIO PARA CONSUMO IMEDIATO OU POSTERIOR PREPARO PROVIDO DE MARCAÇÃO OU GRAVAÇÃO PRATICADA NA SUPERFÍCIE EXTERIOR DO ARTIGO ALIMENTÍCIO E ARTIGO ALIMENTÍCIO COM SUPERFÍCIE MARCADA”, mais precisamente trata de um método (1) de obtenção de artigo alimentício (2) para consumo imediato ou posterior preparo, caracterizado pelo fato de cada artigo (2) ser provido de marcação ou gravação (3) praticada por equipamento (4) produtor de calor em pelo menos uma das superfícies externas do dito artigo alimentício (2), sendo ditas marcações (3) previamente programadas eletrônica e remotamente num PLC (P); dita marcação (3) é praticada de modo que os indicadores (5) (logotipo, data de fabricação, validade, lote, etc.) sejam reconhecidos de modo visual e/ou tátil na(s) face(s) superficial(is) do referido artigo (2), esteja o mesmo dentro da embalagem (6) ou exposto para consumo.

2ª) “MÉTODO”, de acordo com as reivindicações 1 e 2, caracterizado pelo método (1) compreender as seguintes etapas:

a) O artigo (2) ser cortado em fatias e/ou pedaços (2a), podendo o mesmo estar refrigerado e/ou congelado, sendo a espessura destas fatias e/ou pedaços, assim como o peso das mesmas previamente determinados, dependendo do fim ao qual se destinam;

b) Após serem cortados, estas fatias e/ou pedaços (2a), podem ser temperados (T) ou não (o tempo em que as fatias e/ou pedaços ficam dentro do tempero - no caso da opção pelo tempero - também seria determinado de acordo com a necessidade) podendo ainda se optar por temperar as carnes, ainda cruas, resfriadas e ou congeladas, além dos ingredientes a serem utilizados, os quais são definidos de acordo com a

necessidade ou o sabor que se deseja produzir);

c) Estes pedaços e/ou fatias (2a), congelados e ou resfriados, são colocados em equipamentos (E) para Cozinhar, Grelhar e ou Assar, sendo que o tempo e a temperatura em que os mesmos permanecerão
5 cozinhando, grelhando e ou assando, depende de vários fatores, tais como: Tipo da Carne; Espessura do pedaço ou fatia; Se a mesma estava resfriada ou congelada; A necessidade de um produto ser “bem passado” ou “mal passado”; Finalidade comercial; entre outros;

d) Após o artigo (2) estar Cozido, Grelhado e/ou Assado, é feita a
10 gravação (3) nos pedaços e/ou fatias (2a) dos artigos (2) através de equipamento produtor de calor (4) controlado remotamente por PLC (P), podendo estas gravações serem constituídas dos seguintes elementos identificadores (5): - Marcas de Grelhas; - Logotipo da empresa; -Número do lote de produção; - Desenhos ou mensagens, a
15 serem definidos dependendo da necessidade do mercado ou do cliente; - entre outros;

e) Após a carne ter passado pela etapa “c” e ser Assada, Cozida ou Grelhada e devidamente gravada (3) na etapa “d”, a mesma é embalada em embalagem (6) do tipo bandeja plástica e/ou aluminizadas, “pouchs”,
20 podendo as embalagens serem rígidas e ou flexíveis; as embalagens podem conter ou não divisões para serem colocados molhos, legumes, etc.; no momento da embalagem pode-se utilizar, entre outros, os seguintes métodos: Vácuo; Gás Inerte; Atmosfera Modificada; Nitrogênio, etc.; a colocação do produto dentro das embalagens pode ser feita de
25 forma manual e ou automatizada;

f) Logo após o artigo (2a) estar acondicionado, a embalagem é hermeticamente selada (S);

g) após selagem, a embalagem é esterilizada em equipamento de autoclaves (A), tornando o artigo (2a) estável a temperatura ambiente,

mantendo suas características por até 36 meses, sem a necessidade de refrigeração;

h) O artigo (2a) (temperado, preparado, marcado e embalado) encontra-se pronto para o consumo, podendo ser aquecido através de forno de microondas (M), forno elétrico ou a gás (F1), fogão (F2), ou outros.

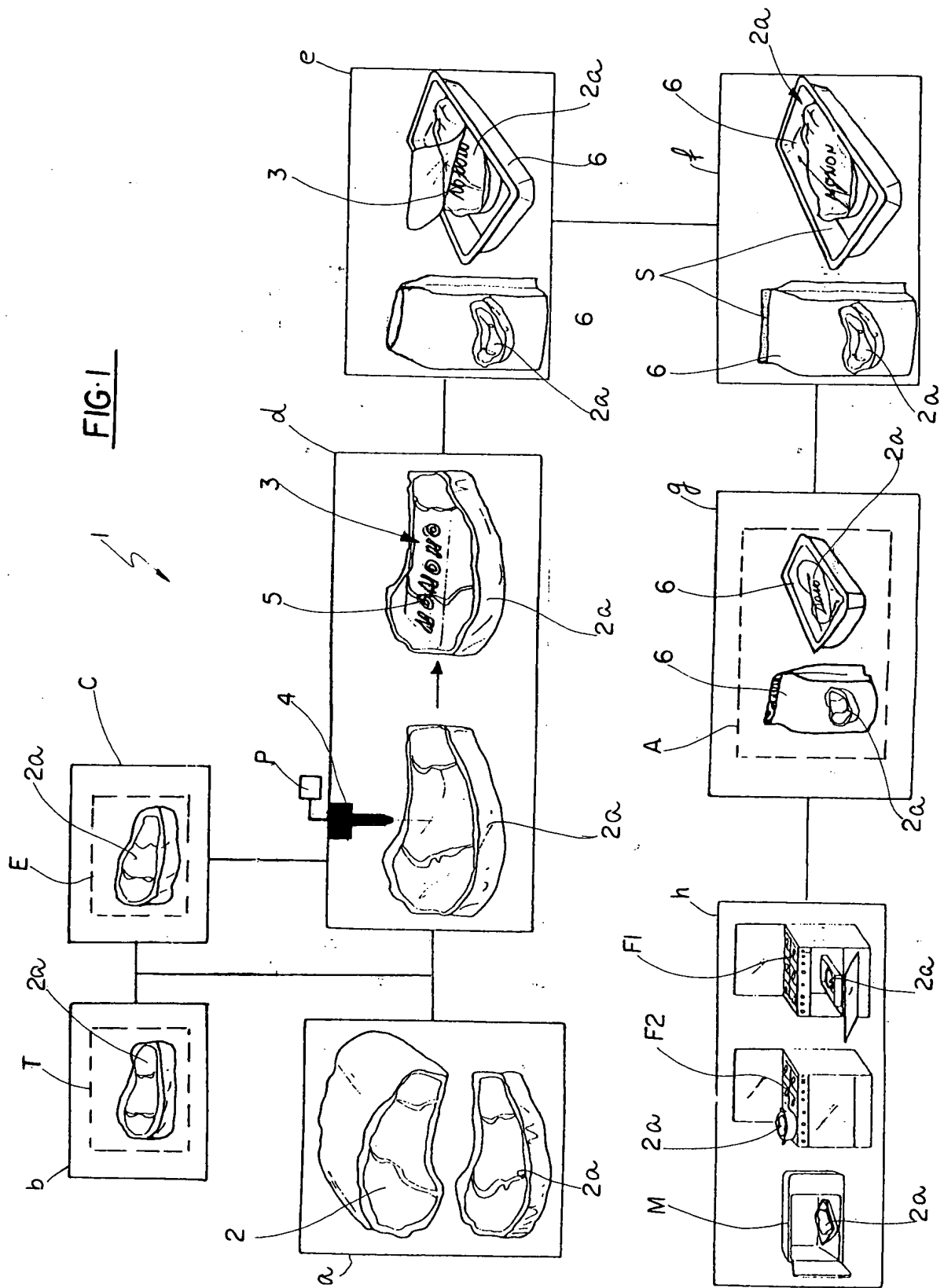
3ª) “**MÉTODO**”, de acordo com as reivindicações anteriores, caracterizado pelo fato de as marcações (3) dos identificadores (5) praticadas nas faces do artigo (2a) serem obtidas por equipamentos produtores de calor (4) do tipo gravação através de cabeçote metálico hiper-aquecido.

4ª) “**MÉTODO**”, de acordo com as reivindicações de 1 a 3, caracterizado pelo fato de que as marcações (3) dos identificadores (5) praticadas nas faces do artigo (2a) serem obtidas por equipamentos produtores de calor (4) do tipo gravação a laser.

5ª) “**MÉTODO**”, de acordo com as reivindicações anteriores, caracterizado pelo fato de as marcações (3) dos identificadores (5) praticadas nas faces do artigo (2a) serem obtidas por equipamentos produtores de calor (4) que atendam as necessidades de definição da gravação, tonalidades da gravação, formas, dizeres, desenhos, informações, etc.

6ª) “**ARTIGO ALIMENTÍCIO COM SUPERFÍCIE EXTERNA MARCADA**”, de acordo com as reivindicações anteriores e de maneira preferencial, caracterizado pelo artigo (2) ser constituído por fatias, pedaços ou porções moídas (2a) de carne bovina, suína, de frango, peixe e outras.

7ª) “**ARTIGO ALIMENTÍCIO COM SUPERFÍCIE EXTERNA MARCADA**”, de acordo com todas as reivindicações anteriores, caracterizado pelo artigo (2) apresentar marcações (3) produzidas por calor e em baixo relevo praticadas em pelo menos uma das superfícies externas.



RESUMO

“MÉTODO DE OBTENÇÃO DE ARTIGO ALIMENTÍCIO PARA CONSUMO IMEDIATO OU POSTERIOR PREPARADO PROVIDO DE MARCAÇÃO OU GRAVAÇÃO PRATICADA NA SUPERFÍCIE EXTERIOR DO ARTIGO ALIMENTÍCIO E ARTIGO ALIMENTÍCIO COM SUPERFÍCIE MARCADA”, mais precisamente trata de um método (1) de obtenção de artigo alimentício (2) para consumo imediato ou posterior preparo, onde cada artigo (2) é provido de marcação ou gravação (3) praticada por equipamento (4) produtor de calor em pelo menos uma das superfícies exterior do dito artigo alimentício (2), sendo dita marcação ou gravação previamente programada eletrônica e remotamente num PLC (P); dita marcação (3) é praticada de modo que os indicadores (5) (logotipo, data de fabricação, validade, lote, etc.) sejam reconhecidos de modo visual e/ou tátil na(s) face(s) superficial(is) do referido artigo (2), esteja o mesmo na embalagem (6) ou exposto para consumo.